Champagne Ruinart Rosé Brut Magnum

Art. Nr.: 11982

Hersteller: Ruinart, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir, hauptsächlich als Premiers Crus klassifiziert, mit 20 bis 25 % Vins de réserve der 2 vorangegangenen Jahre.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

Falstaff: 93

James Suckling: 93

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 257.10

Verkostnotiz
Leuchtend roséfarbener Champagner mit Orangereflexen, sehr feine Perlage, subtile Fruchtaromen im Bukett mit Anklängen von roten Johannisbeeren und Brombeeren, zart prickelnd, fruchtig und körperreich mit großer Eleganz und Finesse, animierender Abgang.

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H
Wörgler Boden 13 – 15 | Wörgl | Austria
Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519